

Dinner Menu

前菜 *Antipasto*

前菜5種盛合せ ￥2,300

5 kinds of appetizers[Caprese, pork pate, olives, seafood marinade, prosciutto grissini]

カプレーゼ・豚肉のパテ・オリーブ・シーフードマリネ・生ハムグリッシーニ

シェフのオススメチーズ 5種盛り合わせ ￥2,300

Chef's 5 cheese recommendations[Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, washed type, hard type, bamboo charcoal aged type]

タレッジョ・ミモレット・パルミジャーノレッジャーノ・ゴルゴンゾーラ・カマンベール

オリーブ ￥650

Olive

『新利根チーズ工房』モツァレラチーズのカプレーゼ ハーフ ￥900 / ￥1,500

Mozzarella cheese caprese from "shintone cheese factory"

シーフードマリネとフルーツのサラダ仕立て ハーフ ￥1,000 / ￥1,650

Marinated seafood and fruit salad

栗原農園のリーフサラダ ハーフ ￥650 / ￥1,000

Kurihara farm's leaf salad

パンツァネッラ(モツァレラチーズとトマトのトスカーナ風サラダ) ハーフ ￥900 / ￥1,500

Panzanella (Tuscan-style mozzarella and tomato salad)

常陸牛ローストビーフサラダ ハーフ ￥1,500 / ￥2,500

"Hhitachi gyu" roast beef salad

野菜のロースト ローズマリー風味 ￥550

Vegetable roast with rosemary

イタリア産生ハムとグリッシーニ ハーフ ￥900 / ￥1,500

Prosciutto and grissini

茨城の銘柄豚『常陸の輝き』のパテ ハーフ ￥700 / ￥1,200

Pâté of ibaraki's brand-name pork, "hitachi-no-kagayaki".

パスタ *Pasta*

M 70g

L 120g

ペスカトーレビアンコ スpagettini ￥1,400 / ￥1,700

Pescatore Bianco Spaghettini

アマトリチャーナ スpagettini(パンчетタのトマトソース) ￥1,400 / ￥1,700

Spaghetti Amatriciana (pancetta in tomato sauce)

ゴルゴンゾーラクリームソースのペンネ ￥1,600 / ￥1,900

Penne with Gorgonzola Cream Sauce

ボロネーゼ タリアテッレ ￥1,600 / ￥1,900

Bolognese Tagliatelle

リゾット *Risotto*

パルミジャーノレッジャーノのリゾット ￥1,300

Risotto with Parmigiano Reggiano

小海老とズッキーニ、ドライトマトのリゾット ￥1,600

Risotto with small shrimp, zucchini, and dried tomatoes

Dinner Menu

魚料理 *Pesce*

メカジキのグリル フレッシュトマトソース	¥1,550
Grilled swordfish with fresh tomato sauce	
真鯛のポワレ バジル風味のヴァンブランソース	¥2,200
Pan-fried red sea bream with basil-flavored white wine sauce	
海老と貝柱のソテー アメリケーヌソース	¥3,000
Sautéed shrimp and scallops with American sauce	

肉料理 *Carne*

つくば鶏もも肉のタリアータ 柚子胡椒ソース	¥1,600
Chicken thigh tagliata with yuzu pepper sauce	
仔羊のグリル	¥3,600
Grilled lamb	
味麗豚のグリル バルサミコソース	¥1,700・¥3,000
Grilled pork with balsamic sauce	

茨城県が誇る 極上霜降り和牛“常陸牛”WAGYU

常陸牛もものローストビーフ ポルトソース	[100g] ¥3,300・[200g] ¥5,500
Hitachi beef thigh roast beef with port sauce	
常陸牛サーロインのステーキ マデラソース トリュフ風味	
Hitachi beef sirloin steak with Madeira sauce and truffle flavor	
.....	[100g] ¥5,000・[200g] ¥9,000
常陸牛フィレのステーキ マルサラ入りトリュフソース	… [80g] ¥6,500・[160g] ¥10,000
Hitachi Beef Fillet Steak with Truffle Sauce Infused with Marsala	

スープ *Zuppa*

ミネストローネ	¥800
Minestrone	
3種のパン	¥600
Three types of bread	

デザート *Dolce*

2種のアイスクリーム	¥600
Two types of ice cream	
デザートプレート	¥850
Dessert plate	

Dinner Course Menu

～選べるディナー～ Dinner of choice

スタンダード コース ¥5,500 [L.O 20:30] Standard course

Stuzzichino

新玉ネギのパンナコッタ コンソメジュレ添え
Sautéed Spanish mackerel with rape blossoms and lemon butter sauce

Antipasto

真鯛の湯霜仕立て 柑橘ヴィネグレット
Steamed red sea bream with citrus vinaigrette

Primo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・あさりと菜の花のボンゴレビアンコ スパゲティーニ
Clam and rape blossom vongole bianco spaghetti
- ・サルシッチャと蓮根のトマト煮込み ニヨッキ
Sausage and lotus root stewed in tomato sauce, gnocchi
- ・桜海老、パンチエッタ、アスパラのリゾット
Sakura shrimp, pancetta and asparagus risotto

Secondo Piatto

3種より1品チョイス Choice of 1 dish from 3 types

- ・つくば鶏のロースト レモンバターとハーブのソース
Roasted Tsukuba chicken with lemon butter and herb sauce
- ・味麗豚の低温ロースト 粒マスタードソース
Low-temperature roasted pork with whole grain mustard sauce
- ・スズキのポワレ 白ワインと魚出汁のナージュ仕立て
Pan-fried sea bass with white wine and fish stock

Dolce

本日のデザート Today's dessert

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様 ¥5,500
5glass all90ml Per person

Dinner Course Menu

～イル バンカーレを存分に味わうフルコース～ A full course to fully enjoy Il Bancale.

フェリーチェ コース ¥8,800 [L.O 19:30] Felice course

Stuzzichino

イカのベニエと新玉ネギのポタージュ
Squid beignets and spring onion potage

Antipasto

つくば鶏胸肉の低温調理 アンチョビバターソース
春野菜のピューレとロースト

Low-temperature cooked Tsukuba chicken breast with anchovy butter sauce
and roasted spring vegetable puree

Primo Piatto

2種より1品チョイス Choice of 1 dish from 2 types

・春キャベツと浅利のボンゴレビアンコ スパゲティーニ
Spring cabbage and clam vongole bianco spaghetti

・天使エビのビスク風リゾット
Angel shrimp bisque risotto

Secondo Piatto de Pesce

金目鯛のアクアパッツア仕立て
Red bream in aquapazza style

Secondo Piatto di Carne

常陸牛ローストビーフ
エシャロットとビネガーのソース 醤油麹と玉ネギのソース
Hitachi Beef Roast Beef, Shallot and Vinegar Sauce, Soy Sauce Koji and Onion Sauce

Dolce

いちごのバスクチーズケーキ
Strawberry Basque Cheesecake

Cafe

コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

Pane

自家製パン Homemade bread



WINE Pairing

tre bicchieri

3杯 各120 ml お一人様 ¥3,800
3glass all120ml Per person

cinque bicchieri

5杯 各90 ml お一人様 ¥5,500
5glass all90ml Per person